





**ASI LO EXPRESA EL MENSAJE PONTIFICIO A LA SEMANA SOCIAL DE PAU**

**CIUDAD DEL VATICANO, 4 de NOV. (N.)** — La gigantesca discordia de nuestros días, la discordia de los pueblos que se alientan en las luchas sociales e inventan las familias y las instituciones todas, ha dicho en nombre de S. S. el Papa Pio XII su presenciero de Estado, que hasta concencten generosos se desian y se deben reducir, incluso entre católicos, por el "replanteamiento de una paz propaganda".

"En una época inquieta como la nuestra, en que la paz es profanada por las pretensiones hipócritas de

"X mas numerosos sin duda son los que no acaban de renunciar a su extraña herencia ni hacen caso de las repeticiones llamadas del Padre Santo" "La acción contra la toxicación y toda destrucción en la gran batalla mundial", donde se juega el alma misma de la sociedad

1908. En una carta a la XI. Semana Social de Francia celebrada en Pau con el tema "Guerra y paz" a fines de julio, Mons. Montini recuerda que para ser verdaderos apóstoles de la paz hay que difundir la doctrina de la Iglesia, y antes, llevar la paz en la vida interior. Después de poner la llamada bajo el manto de María, el Pío IX escribió:

"Ser apóstol de la paz para un cristiano es, en primer lugar, ser apóstol de la paz para uno mismo. El documento estipula luego las condiciones de este apostolado.

El funcionario vaticano recuerda que ya hace medio siglo, en circunstancias de similar gravedad, se ofreció el contraste idéntico entre la firme claridad de León XIII y las limitadas y egoístas de muchos cristianos.

"Ante el dramático derrumbamiento de este mundo, el cristiano debe ser ante todo un apóstol;

por el mismo de la batalla, bases de una comunidad la seración lección de los latinos permanecen aún en la América. Cuántos, por las dificultades, el nacimiento del empuje energético mundial propugnado por

potosamente y están llamados a contribuir en el futuro". Su voz paternal recuerda constantemente a los hombres de Estado que fueron las complicaciones políticas y económicas del presente pueden resolverse armoniosamente mediante la buena voluntad de todas las partes involucradas.

En palabras de Pío XII, Mons. Montini evocó: "No, la salvación de las naciones no proviene de muertos".

(Continúa en 4ª pág. 8ª col.)

**Cardenal Trabanjo**

Extensos órdenes del día

[illegible][illegible]

en que vive el prelado rector de la parroquia de San Juan de los Rios, del «régimen de filo que lo trata como a «enemigo conficto» y «enemigo del pueblo». La polemica se vió estrechamente en su vida natal, y en la actualidad, puede recibir periódicos, no visitas a no ser la del párroco y la de su secretario. La humildad escasa no tiene buenas fidelidades sanitaristas.

**N. de Gobierno numerosos**

**el Ejercicio y la Marina**

**Proyecto del Puerto de Montevideo**

Gobierno y el señor Ministro de Defensa Nacionales: el General de División (R) José María López y servicios, sin que ello implique modificación de

Marina Luis R. Pérez.

[illegible]

**LA COMISIÓN DE DESTINOS** de la Secretaría de Guerra y Marina, presidida por el doctor Carlos Pantoja y con la asistencia de los señores Cárlos A. Rodríguez, Víctor J. Fabiani, se reunió ayer esta mañana en el despacho del Sr. Rodríguez, en el Estado Mayor, General del Ejército, para prestar servicios en el Estado Mayor, General del Ejército, para prestar servicios con los Ferrocarriles, al Coronel Rolón Abad.

[illegible][illegible]

Litoferiores,  
 petit Barra  
 son entrega-  
 decoraciones, cu-  
 remos, y  
 embrollan la fe-  
 Uruguay con la  
 de Dollis.











100

[illegible]

de 2.00 a 3.00; otras frutas, de 1.50 a 3.00; De ombligo, de 4.00 a 6.00; Pomelos, de 3.00 a 5.00; mandarinas, de 4.00 a 7.00; limones, de 1.00 a 1.50; bananas,

de 0,50 a 0,55 la docena.

**FRUTAS POR DOGONES**  
Acahuatl. — Acahuatl, de \$ 1,13 a 2,00; 2,00 a 2,50; 2,50 a 3,50; 3,50 a 4,00; 4,00 a 5,00; 5,00 a 6,00; 6,00 a 7,00; 7,00 a 8,00; 8,00 a 9,00; 9,00 a 1,00; 1,00 a 1,50; 1,50 a 2,00; 2,00 a 2,50; 2,50 a 3,00; 3,00 a 3,50; 3,50 a 4,00; 4,00 a 4,50; 4,50 a 5,00; 5,00 a 5,50; 5,50 a 6,00; 6,00 a 6,50; 6,50 a 7,00; 7,00 a 7,50; 7,50 a 8,00; 8,00 a 8,50; 8,50 a 9,00; 9,00 a 9,50; 9,50 a 10,00; 10,00 a 10,50; 10,50 a 11,00; 11,00 a 11,50; 11,50 a 12,00; 12,00 a 12,50; 12,50 a 13,00; 13,00 a 13,50; 13,50 a 14,00; 14,00 a 14,50; 14,50 a 15,00; 15,00 a 15,50; 15,50 a 16,00; 16,00 a 16,50; 16,50 a 17,00; 17,00 a 17,50; 17,50 a 18,00; 18,00 a 18,50; 18,50 a 19,00; 19,00 a 19,50; 19,50 a 20,00; 20,00 a 20,50; 20,50 a 21,00; 21,00 a 21,50; 21,50 a 22,00; 22,00 a 22,50; 22,50 a 23,00; 23,00 a 23,50; 23,50 a 24,00; 24,00 a 24,50; 24,50 a 25,00; 25,00 a 25,50; 25,50 a 26,00; 26,00 a 26,50; 26,50 a 27,00; 27,00 a 27,50; 27,50 a 28,00; 28,00 a 28,50; 28,50 a 29,00; 29,00 a 29,50; 29,50 a 30,00; 30,00 a 30,50; 30,50 a 31,00; 31,00 a 31,50; 31,50 a 32,00; 32,00 a 32,50; 32,50 a 33,00; 33,00 a 33,50; 33,50 a 34,00; 34,00 a 34,50; 34,50 a 35,00; 35,00 a 35,50; 35,50 a 36,00; 36,00 a 36,50; 36,50 a 37,00; 37,00 a 37,50; 37,50 a 38,00; 38,00 a 38,50; 38,50 a 39,00; 39,00 a 39,50; 39,50 a 40,00; 40,00 a 40,50; 40,50 a 41,00; 41,00 a 41,50; 41,50 a 42,00; 42,00 a 42,50; 42,50 a 43,00; 43,00 a 43,50; 43,50 a 44,00; 44,00 a 44,50; 44,50 a 45,00; 45,00 a 45,50; 45,50 a 46,00; 46,00 a 46,50; 46,50 a 47,00; 47,00 a 47,50; 47,50 a 48,00; 48,00 a 48,50; 48,50 a 49,00; 49,00 a 49,50; 49,50 a 50,00; 50,00 a 50,50; 50,50 a 51,00; 51,00 a 51,50; 51,50 a 52,00; 52,00 a 52,50; 52,50 a 53,00; 53,00 a 53,50; 53,50 a 54,00; 54,00 a 54,50; 54,50 a 55,00; 55,00 a 55,50; 55,50 a 56,00; 56,00 a 56,50; 56,50 a 57,00; 57,00 a 57,50; 57,50 a 58,00; 58,00 a 58,50; 58,50 a 59,00; 59,00 a 59,50; 59,50 a 60,00; 60,00 a 60,50; 60,50 a 61,00; 61,00 a 61,50; 61,50 a 62,00; 62,00 a 62,50; 62,50 a 63,00; 63,00 a 63,50; 63,50 a 64,00; 64,00 a 64,50; 64,50 a 65,00; 65,00 a 65,50; 65,50 a 66,00; 66,00 a 66,50; 66,50 a 67,00; 67,00 a 67,50; 67,50 a 68,00; 68,00 a 68,50; 68,50 a 69,00; 69,00 a 69,50; 69,50 a 70,00; 70,00 a 70,50; 70,50 a 71,00; 71,00 a 71,50; 71,50 a 72,00; 72,00 a 72,50; 72,50 a 73,00; 73,00 a 73,50; 73,50 a 74,00; 74,00 a 74,50; 74,50 a 75,00; 75,00 a 75,50; 75,50 a 76,00; 76,00 a 76,50; 76,50 a 77,00; 77,00 a 77,50; 77,50 a 78,00; 78,00 a 78,50; 78,50 a 79,00; 79,00 a 79,50; 79,50 a 80,00; 80,00 a 80,50; 80,50 a 81,00; 81,00 a 81,50; 81,50 a 82,00; 82,00 a 82,50; 82,50 a 83,00; 83,00 a 83,50; 83,50 a 84,00; 84,00 a 84,50; 84,50 a 85,00; 85,00 a 85,50; 85,50 a 86,00; 86,00 a 86,50; 86,50 a 87,00; 87,00 a 87,50; 87,50 a 88,00; 88,00 a 88,50; 88,50 a 89,00; 89,00 a 89,50; 89,50 a 90,00; 90,00 a 90,50; 90,50 a 91,00; 91,00 a 91,50; 91,50 a 92,00; 92,00 a 92,50; 92,50 a 93,00; 93,00 a 93,50; 93,50 a 94,00; 94,00 a 94,50; 94,50 a 95,00; 95,00 a 95,50; 95,50 a 96,00; 96,00 a 96,50; 96,50 a 97,00; 97,00 a 97,50; 97,50 a 98,00; 98,00 a 98,50; 98,50 a 99,00; 99,00 a 99,50; 99,50 a 100,00; 100,00 a 100,50; 100,50 a 101,00; 101,00 a 101,50; 101,50 a 102,00; 102,00 a 102,50; 102,50 a 103,00; 103,00 a 103,50; 103,50 a 104,00; 104,00 a 104,50; 104,50 a 105,00; 105,00 a 105,50; 105,50 a 106,00; 106,00 a 106,50; 106,50 a 107,00; 107,00 a 107,50; 107,50 a 108,00; 108,00 a 108,50; 108,50 a 109,00; 109,00 a 109,50; 109,50 a 110,00; 110,00 a 110,50; 110,50 a 111,00; 111,00 a 111,50; 111,50 a 112,00; 112,00 a 112,50; 112,50 a 113,00; 113,00 a 113,50; 113,50 a 114,00; 114,00 a 114,50; 114,50 a 115,00; 115,00 a 115,50; 115,50 a 116,00; 116,00 a 116,50; 116,50 a 117,00; 117,00 a 117,50; 117,50 a 118,00; 118,00 a 118,50; 118,50 a 119,00; 119,00 a 119,50; 119,50 a 120,00; 120,00 a 120,50; 120,50 a 121,00; 121,00 a 121,50; 121,50 a 122,00; 122,00 a 122,50; 122,50 a 123,00; 123,00 a 123,50; 123,50 a 124,00; 124,00 a 124,50; 124,50 a 125,00; 125,00 a 125,50; 125,50 a 126,00; 126,00 a 126,50; 126,50 a 127,00; 127,00 a 127,50; 127,50 a 128,00; 128,00 a 128,50; 128,50 a 129,00; 129,00 a 129,50; 129,50 a 130,00; 130,00 a 130,50; 130,50 a 131,00; 131,00 a 131,50; 131,50 a 132,00; 132,00 a 132,50; 132,50 a 133,00; 133,00 a 133,50; 133,50 a 134,00; 134,00 a 134,50; 134,50 a 135,00; 135,00 a 135,50; 135,50 a 136,00; 136,00 a 136,50; 136,50 a 137,00; 137,

[illegible][illegible]

ENTRADAS			SALIDAS		
Hora	Compañía	Procedencia	Hora	Compañía	Destino
10.14	PLUNA (2)	Ar.-Sal.-Pa.	07.12	PLUNA (19)	Sal.-Asun.
10.17	AIR FRANCE	Bs. Aires	07.44	RIV.-AT	RIV.-AT
			11.08	PLUNA (7)	33-Mel.-Riv.

[illegible]

**LLEGADOS AYER**  
 Hora: 07.00 — ARATOR, Finlandés de Kotka, sin pasajeros, carga en general, atracó en ante-puerto, consignado a J. R. Williams.

[illegible]

do	Romney (Inglés)	Buenos Aires
de,	Salland (Holandés)	En Buenos Aires
la	S. Catarina (Ale.)	Saló ager para Bs. Aires
no	P. S. Vidal (61371)	En puerto
		En Buenos Aires
		Sue de transporte el 19
		Fuer. de transportación el 19

[illegible]











Ingr.: 1 gallina cordada al peso de 2 ovetras, 4 carabinas, 2 chicharrones, 1 cebolla machacada, sal, 1 hoja de laurel, 250 gramos de papas, 1 taza de leche, 1 taza de arroz, 1 taza de frijol, 1 taza de maíz de campo y tomillo, 1/2 taza de ajerez, 1 yema de huevo, aceite y manteca.

Cortar la gallina en presas y dorarla en la manteca. Una vez dorada retirarla y en la misma teca dorar la cebolla; añadir la harina. Dar una vuelta y volver a poner la gallina. Añadir el caldo, zanahoria, laurel, tomillo, orégano, el Jaleado y zanahoria, luego con la cacerola tapada a fuego lento 3/4 de hora o hasta que esté cocido.

No. Colar la salsa, añadir la yema, volver a poner la gallina y calentar bien sin dejar hervir. Servir con arroz blanco puesto en moldes; los unos minutos para que tomen forma.

**Ingrr.:** 1 taza de salsa Bechamel (suplemento junto 28), 1 latita pate de foie con trufas, 3 cucharadas de leche, 6 huevos poché, tostadas de pan emmentaler.

Disolver el paté con la leche. Entrenar en la sala Baedemol y calentar bien. Poner los huesos sobre las tortugas y bañar con la salsa. Los huesos pedrás se hacen así: Use un rectángulo de poca profundidad, ponga agua, 1 cubiente de poca profundidad, levante e charada de sal y 1 de triángulo debe levantar e hervir. Agrega después allí los huesos suavemente (templados) de a 1 en un plato). Topp bte (complicated), reduce el calor y deje de 3 a 5 minutos hasta que la crema esté firme, una pichucha cubra la yema y el huevo tenga la forma deseada. Retirar cuidadosamente con un espinador.

INGR.: 1/2 kilo de tallarines, 2 tazas de salsa blanca mediana, 1/2 taza de queso rallado, 2 cucharaditas champignon picados, pechuga de gallina o pavita cortada en tiras, manteca derretida.

Cocinar los tallarines en abundante agua hirviendo y sal, pero retirar antes que estén cocidos del todo. Escurrir bien. Mezclarlos con 1 taza de salsa blanca y 3 cucharadas de queso. Ponerles por encima los champignon y la pechuga.

Poner sobre tostadas enmontecadas calientes, tajadas de jamón o pancetta recién frita y encima un huevo poché, adobado con una salsa blanca y sañdré de apurros con un plato trágisimo.

La pañosa que queda cuando se hace jalea se aprovecha haciendo marmitea de frutas que sirve para rellenar tortas, servir sobre tostadas, etc.

Se pasa por el colador y se cocina a fuego fuerte 5 minutos; si está muy seca se pone 1/2 taza de agua para dos.

Al hacer jalea queda una masa que no se puede tirar que está pronta para lo caer con una bequerita compuesta de agua y el alcohol.

Al hacer jalea queda una masa que no se puede tirar que está pronta para lo caer con una bequerita compuesta de agua y el alcohol.

COMO BAÑAR TORTAS

Cubrir con el resto de la salsa, espolvorear con el queso y colocar al horno bien caliente más o menos 5 minutos a gratinar.

**Infra. 5.** *remololatus*, de regular granato, 2 cucharitas de vinagre o Jugo de limón, 1 cucharita de coque de sal, 1 cucharita de azúcar, 1 cucharita de esencia de vainilla, 4 tazas de rallo, 1 cucharita de esencia de naranja, 2 tazas de coque de sal y 1 cucharita de esencia de naranja en pedruzcos.

**Infra. 6.** 1 y 1/2 tazas de papas cocidas en pedruzcos.

**Cochetar las remololatas con cáncra.** Poner 10 libras. Batir con la parte más gruesa del rallado. Poner remololatas, vinagre y escobilla en el caldo caliente. Añadir la harina mezclada con el azúcar. Ponerle 1 taza de crema y dejar al fuego hasta que esté por levantar el hervor. Servir a tazonas: de caldo con el resto de la crema batida por encima. Las papas se sirven aparte bien calientes para que cada uno se sirva en la sopa.

Al mejor cazador le sale el tiro por la culata.  
A la mejor cocinera le pasa a veces lo mismo.

**Baño de Marañán**

No importa: le seguimos la manera de convivir con en un extro; emplee lo que sigue: la torta francesa, 1/2 taza de oporito, 1 taza de albahaca perfumada con vinellita, 1 taza de canchuto comido. Mezcle para bañar hecho con 1 clara y 1 y 1/2 cucharada de azúcar. Decore con Oporito y albahaca. Poner una copa de esto en una fuente de barro. Esfregar encima la cometa, cubrir con el resto de la pasta. Cubrir con el manguito y hornear a dorar. Servir bien frío.

Batir 2 cucharadas de mantequilla, añadir 1 y 1/2 cucharita de ralladura de naranja y 1 y 1/4 taza de azúcar impalpable alternando con 3 cucharadas de jugo de naranja.

ta de lienzos para escurrellas; después las desliace un poco, las mete en la bolsa, cuélgala y la deja gotear toda la noche. Al día siguiente hace la jaldra, no más de cinco tazas por vez.

- CONFITERIA
- SALON DE THE
- BOMBONERIA
- COCTAILS

por R. Martínez

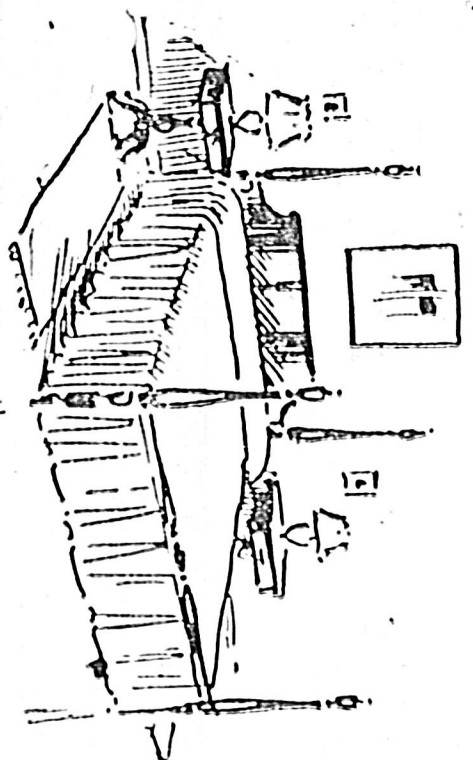
*Il primo*

"COLONIAL  
AMERICANO"

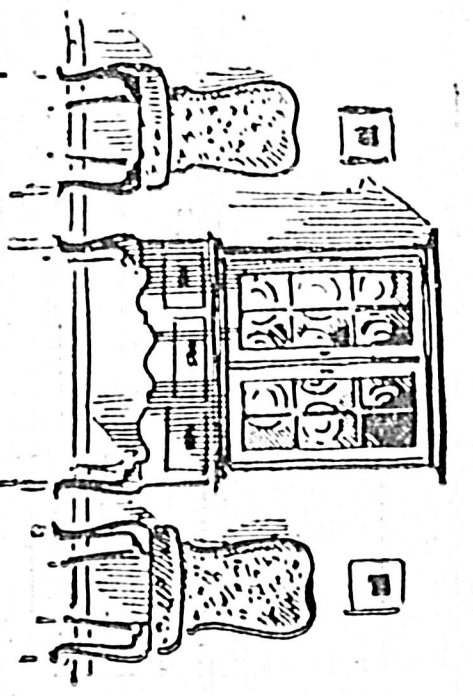
La creciente producción en nuestro medio por los inventos llamados de estilo "colombiano", hace que a ratos interesantes para nosotros lectores algunos datos ilustrativos a su respecto. Debido a la escasez de datos

hechos eran los principios de los que se basaban los modelos de sus países de origen. Los que inventaron de modelos por los constructores más adelantados por los especialistas americanos.

Como se veían, varios fac-

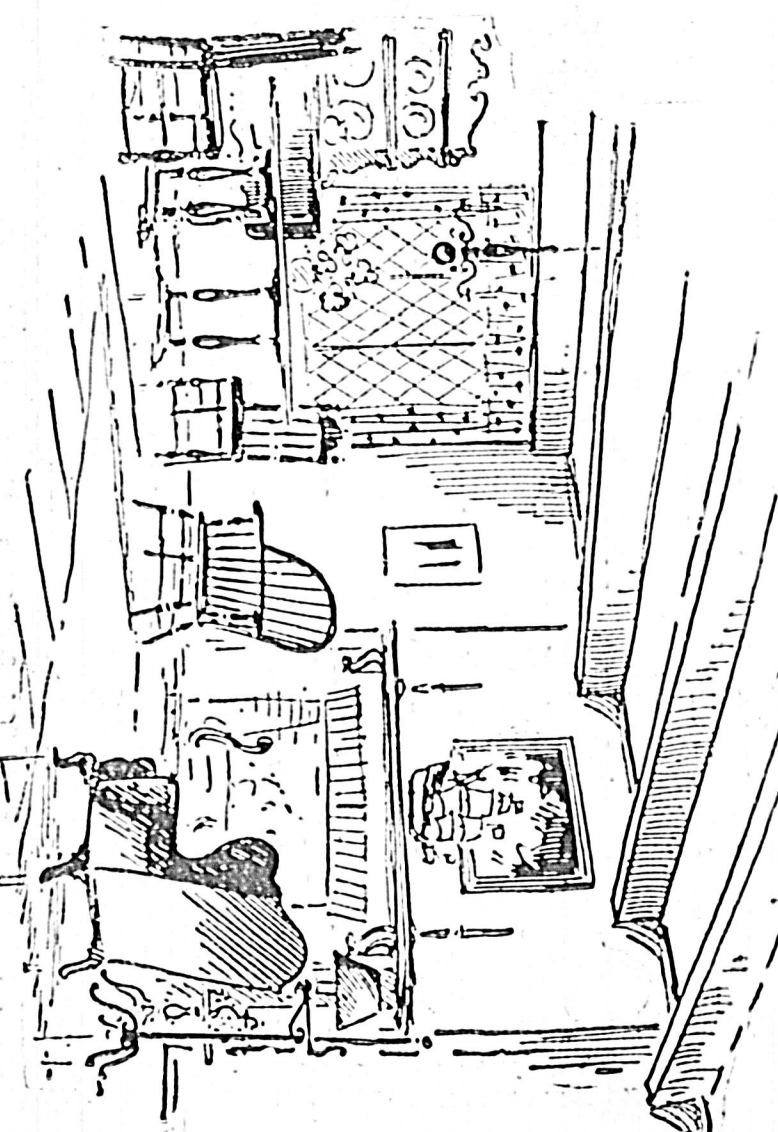


ción. Una modalidad típica de los muebles de origen holandés o sueco contrituídos en Pennsylvania o Delaware, son los sillones con sencillos bañoretales con sencillos bañoretales nuevos ingenosamente coloreados, empleando en estas decoraciones motivos o florales que danzan en el país europeo del que carecían que lo contrario.



patas de elefante, formados o quebradas curvas, formaban unidades por cientos de alibujos característicos.

También en este primer periodo de la colonia encontramos muchos insipidos en fuentes españolas o portuguesas, y sus esculturas más permitían descubrir a menudo el lugar y la época de su construc-



white, producido en las ciudades de América del Norte magníficas piezas que podían ser purringtonadas sin demostrar con las de los mejores ebauistas de la neupropolis.

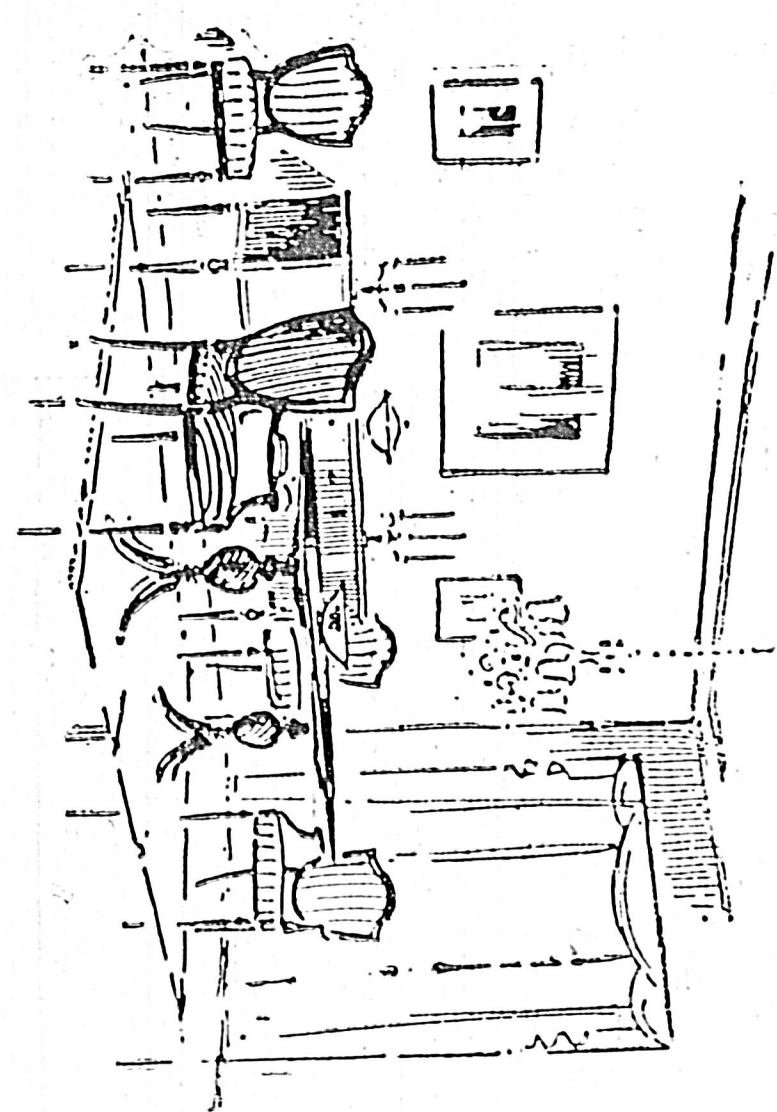
Las patas terminadas en forma de garras, magníficas mente ornamentadas con volutas, "recallantes" y hojas, caracterizan una época de epoc-

apropiados y a la necesidad de emplear el tiempo en cosas más necesarias a la existencia, eran muy sencillos de diseñar y construcción. Los muebles usados por los prisioneros colonos que se establecieron en la América del Noroeste.

Más cuidadosamente embellecidos por las influencias de estilo europeo, dominando la holandesa, dado que a fines del siglo XVII reinaba en Inglaterra un holandés, Guillermo de Orange, cuyo nombre unido al de su esposa, la reina María, sirvió para designar un estilo de líneas sobrias, agradable moldurado, cuyo

[illegible]

Completaban la decoración los floridos tapices importados de Europa o tejidos en América según aquellos modelos, y más adelante inspirándose en motivos del lejano oriente, China, Persia o India, cuando el comercio creciente con estas regiones trajo muestras de su arte milenario.



El estilo Chippendale impone en Inglaterra, que culminó a mediados del siglo en el primer período de la Georgian, y que limitaba por un lado con el sobrio y elegante Regia Anna y por otro con el aristocrático Hepple-